



## 2022 Syrah Les Pierriers

Martigny Valais AOC, Domaine Gérald Besse (Bio)

**Degustationsnotiz:**

Intensiv südliches Bouquet mit Noten von Heide, Thymian, Lorbeer und einem Hauch von Gewürznelke, schwarzem Pfeffer und warmen Gewürzen. Im Gaumen würzig und warm, schön gereifte Früchte.

**Passt zu:**

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Herkunftsland:</b>	Schweiz
<b>Region:</b>	Wallis
<b>Produzent:</b>	Gérald Besse
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Artikelnummer:</b>	1291822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Syrah Les Pierriers**

Martigny Valais AOC  
Domaine Gérald Besse (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Schweiz
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Syrah
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	7 Monate im Stahltank
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.